

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Berne, le 21 mars 2019

Les Suisses mangent plus de fromage

En 2018, la population suisse a consommé 21,73 kilos de fromage par personne, soit 1,5 % de plus qu'en 2017. Ce sont surtout les fromages frais et à pâte mi-dure qui ont contribué à cette hausse.

En Suisse, la consommation de fromage s'est élevée à 186 000 tonnes en 2018. Compte tenu de la croissance démographique, chaque consommateur a ainsi mangé en moyenne 320 grammes de fromage de plus qu'en 2017 (+1,5 %).

Catégorie de produit	Consommation en kg par pers.		Variation 2017 / 2018	
	2017	*2018	kg	%
Année				
Fromage frais, y c. séré	7,54	7,76	0,21	2,8
Fromage à pâte molle	1,93	1,93	-0,01	-0,3
Fromage à pâte mi-dure	6,23	6,29	0,07	1,1
Fromage à pâte dure	3,59	3,60	0,00	0,1
Fromage à pâte extra-dure	0,71	0,75	0,04	5,0
Fromage de brebis, fromage de chèvre	0,16	0,17	0,01	6,6
Total fromage	20,17	20,49	0,32	1,6
Fromage fondu, fondue prête à l'emploi	1,24	1,24	0,00	0,0
Total fromage, y c. fromage fondu	21,41	21,73	0,32	1,5

*chiffres provisoires ; calcul basé sur une population résidente de 8,55 millions d'habitants.

Tendance favorable au fromage frais

On classe notamment dans la catégorie du fromage frais la mozzarella, le séré, le cottage cheese, le mascarpone, la ricotta et le fromage à tartiner. Sa consommation a augmenté de 1,1 kilo ou 16 % par personne au cours des dix dernières années. Aujourd'hui, les repas doivent être variés, ainsi que facilement et vite préparés. Les produits prêts à consommer contenant du fromage frais répondent dans une large mesure à ces exigences. Près des deux tiers du fromage frais consommé en Suisse sont produits dans le pays.

La diversité des pâtes mi-dure, gage de stabilité de la part du fromage indigène

La diversité des fromages à pâte mi-dure n'a manifestement cessé de croître ces dernières années. Nombre de fromageries artisanales créent en effet leurs spécialités régionales en s'inspirant des variétés traditionnelles telles que le Tilsiter, l'Appenzeller ou le Vacherin fribourgeois AOP. Cette diversification a notamment pour conséquence un agrandissement des étals fromagers, que ce soit dans la vente au détail ou en libre-service. Ces produits régionaux contribuent notamment au maintien de la part des fromages indigènes dans la consommation totale, qui est restée stable par rapport à 2017 avec 67 % des produits consommés. On a par ailleurs relevé une tendance à la hausse, bien que

quantitativement très faible, des fromages à pâte extra-dure, de brebis et de chèvre. Un tiers du fromage consommé est importé.

Fromage	Part indigène en %	
	2008	*2018
Année		
Fromage frais, y c. séré	75	62
Fromage à pâte molle	38	30
Fromage à pâte mi-dure	85	79
Fromage à pâte dure	89	83
Fromage à pâte extra-dure	22	22
Total fromage	75	67

*chiffres provisoires

Les chiffres de la consommation sont calculés par l'Union suisse des paysans (USP Agristat) sur la base des données de TSM Fiduciaire Sàrl, de la Direction générale des douanes (DGD) et de la Fédération des Producteurs Suisses de Lait (FPSL). Ils sont publiés conjointement avec Switzerland Cheese Marketing AG. Ces chiffres font partie de la « Statistique laitière de la Suisse 2018 » qui sera publiée à la fin de l'été 2019.

Renseignements :

Martin Rüeeggesser
Fédération des Producteurs
Suisses de Lait FPSL

Tél. 031 359 53 17
martin.rueeggesser@swissmilk.ch

Daniel Erdin
USP Agristat

Tél. 056 462 54 41
daniel.erdin@agristat.ch

Peter Streit
TSM Fiduciaire Sàrl

Tél. 031 359 59 55
peter.streit@tsmtreuhand.ch

Martin Spahr
Switzerland Cheese Marketing AG

Tél. 031 385 26 26
m.spahr@scm-cheese.com